

Masa para pizzas:

Ingredientes:

- 200g harina
- 10g de levadura prensada
- 4g de sal
- 25g aceite oliva virgen extra
- 100g agua templada



Preparación:

- Templar el agua y deshacer en ella la levadura fresca. Juntar con el resto de ingredientes y amasar hasta obtener una masa blanda, homogénea y que no se enganche a las manos espolvoreando un poco más de harina si para ello es necesario
- Dejar reposar la masa tapada con un paño en ambiente templado y fuera de corrientes de aire 30 min. aprox.
- Posteriormente hacer porciones del tamaño deseado y extender con la mano o ayuda de un rulo dando la forma deseada y dejando la masa muy fina